

Huîtres au thé vert, lait de soja et asperge

- Huîtres Pousses en claire Marennes Oléron
Label Rouge
 - Lait de Soja
 - Thé vert
 - Asperge verte
-
- Faire chauffer le lait de soja et y faire infuser longuement le thé vert.
 - Laisser refroidir. Eplucher l'asperge verte puis la tailler en fins bâtonnets.
 - Prendre les huîtres, décrocher le petit muscle et les laisser en coquille.
 - Au moment de servir, vider l'eau des huîtres.
 - Mixer le lait de soja et verser la mousse dans les huîtres.
 - Disposer la julienne d'asperge.

Notre conseil : la finesse du thé vert infusé dans le lait de soja un peu sucré se mariera parfaitement avec la Pousse en claire et sera rehaussée par les saveurs caractéristiques de l'asperge verte.



*Recette proposée par A.CIRELLI – Y.LECLERC
Evènements Culinaire*